

II-5-1 農地の権利移動・転用状況

12 農地の権利移動・転用状況

年 度		平成27年度			平成28年度			平成29年度			平成30年度			令和元年度		
		件数	筆数	面積(m ²)	件数	筆数	面積(m ²)	件数	筆数	面積(m ²)	件数	筆数	面積(m ²)	件数	筆数	面積(m ²)
3条	所有権移転	34	61	38,760	34	62	49,565	23	37	24,245	34	61	46,899	17	94	79,974
	使用貸借権設定	1	28	18,729	2	3	1,717	4	30	22,744	1	1	1,165	2	3	4,156
	賃貸借権設定	1	4	3,951	3	19	8,592	3	9	10,208	0	0	0	4	6	9,083
	3条合計	36	93	61,440	39	84	59,874	30	76	57,197	35	62	48,064	23	103	93,213
4条	許 可	13	16	7,251	13	16	9,751	9	13	5,334	10	19	8,473	18	22	11,326
	届 出	45	74	13,692	69	106	39,456	53	70	32,246	52	74	26,801	66	100	21,643
	4条合計	58	90	20,943	82	122	49,207	62	83	37,580	62	93	35,274	84	122	32,969
5条	許 可	32	98	69,019	30	58	18,357	24	74	34,752	32	51	15,367	44	96	43,501
	届 出	106	180	62,636	137	220	63,275	212	356	177,405	134	180	65,491	150	223	63,662
	5条合計	138	278	131,655	167	278	81,632	236	430	212,157	166	231	80,858	194	319	107,163
相続税(贈与税)納税猶予		5	28	26,315	6	37	15,379	6	41	25,342	5	24	15,049	1	2	1,849
買受適格者証明(競売)		4	9	3,332	5	6	286	3	3	2,511	2	3	911	1	1	132
非農地証明		4	8	9,957	5	12	9,423	4	6	4,381	4	5	2,356	4	7	2,197
18条合意解約		50	160	82,138	16	31	37,993	8	10	14,647	8	17	20,543	4	9	7,421
計画変更	許 可	1	3	1,642	2	10	4,579	0	0	0	1	3	1,642	0	0	0
	届 出	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
取消・取下	3条	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4・5条	1	2	894	1	1	298	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	計画変更・非農地	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農用地利用集積計画(利用権設定)		153	429	343,899	140	391	359,925	111	558	620,482	160	404	394,391	171	482	452,484
合 計		450 件	1,100 筆	682,215 m ²	463 件	972 筆	618,596 m ²	460 件	1,207 筆	974,297 m ²	443 件	842 筆	599,088 m ²	482 件	1,045 筆	697,428 m ²

II-5-2 めまづの特産物

1 寿太郎関連

(1)農産物 ア 寿太郎温州みかん

寿太郎温州は、故山田寿太郎さん(西浦久連)のみかん園で青島温州の一樹から枝変わりとして昭和50年春頃発見され、昭和54年以降静岡県柑橘試験場と西浦柑橘出荷組合で特性調査を続けた結果その優秀性が認められ、昭和58年3月「寿太郎温州」と命名され、昭和59年7月に登録品種となったものです。

果実の大きさは80～100g、S～M級が中心で果形は扁平で浮皮が少ないのが特長です。果汁成分は、青島温州より糖度およびクエン酸とも高く、濃厚な味わいが特色です。寿太郎温州は貯蔵によってその風味が増すため、毎年2月初めから3月中旬にかけて出荷され、近年、冷風貯蔵において長期熟成させ更に甘みを高めた「寿太郎プレミアムゴールド」が3月下旬から出荷されています。

また、平成24年の第61回全国農業コンクールにおいて寿太郎温州をブランド化した地域の取り組みが認められ、「農林水産大臣賞」を受賞しました。



寿太郎温州の原木



寿太郎温州(写真左)と青島温州(同右)

(2)加工品 ア 寿太郎ワイン イ 寿太郎スパークリングワイン ウ 寿太郎缶詰 エ 寿太郎マーマレード オ 寿太郎パウンドケーキ カ 寿太郎密柑ゼリー キ 寿太郎100%ストレートジュース

2 お茶関連

(1)農産物 ア 沼津茶:沼津で生産されるお茶の総称

明治32年、江原素六翁の尽力により、愛鷹山御料地の払い下げを受けて以来、金岡、愛鷹、浮島地区の愛鷹山麓から続く丘陵地帯で、「やぶきた」品種を中心としたお茶の栽培が盛んに行われてきました。

従来、他産地銘柄とのブレンドを中心に市場に出回っていましたが、昭和58年、平成8年、平成28年の3度にわたる「皇室献上茶」の栄誉を賜り、また各品評会においても好成績を収めるなど、着実に、独立した「沼津茶」としてのブランドの評価を高めています。



皇室献上茶

(2)加工品 ア お茶ようかん イ 緑茶ジャム ウ 抹茶アイス

3 お米関連

(1)農産物 ア するがの極

するがの極は沼津市や裾野市、長泉町、清水町で栽培されている豊かな風土が育む上質なお米で、生産者の「将来にわたり地元で愛されるお米を作ろう」という想いと、2市2町やJAなんすん、静岡県東部農林事務所が一体となり元気な農業と元気な地域づくりのために誕生したブランド米です。

食味はコシヒカリ以上の評価を得ているお米「きぬむすめ」の中から、厳格な栽培基準・成分数値基準をクリアしたお米を厳選したのになります。炊き上がりがかつくと艶やかで、豊かな旨味が口いっぱいに広がります。粘りが強く、もちもちとした食感が特徴でおむすびやお弁当にもおすすめです。



するがの極(精米と稲穂)



「するがの極」5kg袋

4 野菜関連

(1)農産物 ア プチヴェール

磐田市の種苗会社で作りに出した静岡原産種で、県内では沼津市及び周辺地域と浜松市などで栽培されています。平成5年度から導入し、現在22軒の生産者により栽培されています。プチヴェールはケールと芽キャベツを掛け合わせた緑黄色野菜で、食味にくせがなく調理しやすいうえ、βカロチン、繊維質、ビタミン、鉄分などが多く含まれています。また、鉢植えにして鑑賞用として楽しんだり、青汁を飲用に利用できるなど幅広い利用が可能です。



イ 大中寺芋

沼津市内で多く栽培されるサトイモの一種で、赤ん坊の頭ほどの大きさにまで成長する外観ときめ細かな味、調理しても煮崩れしにくい特徴があります。

明治31年、大正天皇が市内にある大中寺へ立ち寄られた際、名産の里芋をお土産としたことから、「大中寺芋」と呼ばれるようになったとされています。

煮物として調理されるほか、芋焼酎や大福、だんご、まんじゅうの材料として使用されています。



5 畜産関連

(1)畜産物 ア あしたか牛

富士箱根伊豆国立公園に囲まれた絶好の環境の中、愛鷹山麓の裾野に広がる広大な緑地で丹精込めて育てられた和牛の中でも、特に風味豊かで、柔らかい肉質を有する厳選された牛肉を「あしたか牛」と称しています。

「あしたか牛」は、統一された飼料給与によって一定期間肥育することにより仕上げられた高品質な和牛で、豊かなこくのある風味が特長です。



あしたか牛



あしたか牛肉

6 水産物関連

(1) 沼津ひもの

優れた品質と味、日本一の生産量を誇る沼津のひもの。
冬季の強い西風、少ない雨量による低湿度といった独特の気候風土と、駿河湾の豊富な漁獲や地元生産者のたゆまぬ研究が、ひものづくりを発展させてきました。
富士山の雪解け水で丁寧に魚を開き、長年受け継がれた独特の塩汁で味づけされた沼津のひものは、伝統の味として全国の食卓を賑やかしています。
平成19年8月に地域団体商標登録に認証されました。



(2) 沼津の雑節(さば節)

沼津の雑節(さば節)はひもの同様、沼津の地場産品として発展してきました。静岡県は全国で約12%のシェアを占めています。
さば節は安心安全の無添加食品で、甘み・うま味が強いことからこだわりの専門業者を始めとして、全国に出荷されています。

(3) 養殖魚

駿河湾に面した沼津市の南部地域では、無数にある入り江を利用した、海面養殖業が盛んに行われております。歴史的には、1626年に、三代将軍 徳川家光が三島に宿泊の際、口野の漁師達が駿河湾で捕れたマダイを献上したところ、家光公がたいそう気に入られたため、御用商人を通じ、我入道、志下、馬込、獅子浜、江浦、重寺の六浦からタイを将軍に献上したと記録されております。江戸幕府、天下の将軍をも魅了した良質な沼津のタイを安定的に献上できるように、当地区でマダイの養殖を始めたのが、沼津の養殖業の起り点とされております。

現在では、首都圏に近い立地を活かし、マダイのみならず、ハマチ、シマアジなどの海面養殖が行われております。いけす内の密度を低くし、餌の改良をするなど、漁場環境の保全に配慮しつつ改善が図られており、中でもマアジ養殖の北限域でもある当市のマアジ生産量は、日本一を誇ります。

(4) 深海魚

漁業のまちとして名高い戸田。底曳き網漁により、毎年9月から翌年の5月まで世界最大のカニであるタカアシガニを始めとして、アカザエビ、アカムツ、メヒカリ(通称トロボッチ)、ニギス、トウジン等30種類以上の珍しい深海魚が漁獲されます。これらの新鮮な深海魚を使った料理は、戸田の民宿や食堂で調理され人気を呼んでいます。



世界最大の節足動物「タカアシガニ」



メヒカリ(トロボッチ)